15.005 Posýpka strúhanková na cestoviny
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
strúhanka	1,30	1,30	1,80	1,80	2,20	2,20	2,70	2,70
cukor práškový	1,30	1,30	1,50	1,50	1,90	1,90	2,20	2,20
hmotnosť posýpky v g	25		32		40		48	

Receptúra

Výrobný postup

Strúhanku opražíme a premiešame s práškovým cukrom. Každú porciu posypeme a polejeme rozpusteným maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	417	100	1,26	0,1	0,0	22,8	0,4	5,2	0,2	0,000	0,0	0,0	0,0	0,2
B	527	127	1,75	0,2	0,0	28,6	0,6	7,2	0,2	0,000	0,0	0,0	0,0	0,3
C	656	157	2,14	0,2	0,0	35,6	0,7	8,8	0,3	0,000	0,0	0,0	0,0	0,3
D	782	188	2,62	0,3	0,0	42,4	0,9	10,8	0,3	0,000	0,0	0,0	0,0	0,4